



## CORSI PER ALIMENTARISTA (HACCP)



### Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e fornisce le conoscenze e abilità necessarie per lavorare in sicurezza, rispettando i principi fondamentali d'igiene alimentare.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare (OSA) di garantire che il proprio personale abbia ricevuto formazione adeguata in materia di igiene alimentare. L'obiettivo è che ogni addetto sia competente e consapevole dei rischi legati alla manipolazione dei cibi. Inoltre, il Regolamento (UE) 2021/382 introduce il concetto di "cultura della sicurezza alimentare", ponendo l'OSA come primo responsabile della formazione degli operatori all'interno della propria realtà aziendale. Il rispetto di tali regolamenti è verificato dalle Autorità competenti in materia (i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi veterinari delle AUSL), anche tramite la richiesta di documentazione a controprova della formazione effettuata, quale: programmi formativi, registri e attestati rilasciati.

Per gli OSA è buona prassi prevedere incontri programmati a cadenza periodica in base alla tipologia di attività e al rischio connesso.

### Argomenti

Riferimenti normativi: Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 178/2002

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l'igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti
  
- Rischi specifici delle attività svolte dai partecipanti in azienda

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**CALENDARIO:**  
dal: 20/05/2026  
al : 20/05/2026

**TERMINE  
ISCRIZIONI:**  
13/05/2026

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO:**  
RIMINI

**REFERENTE DEL  
CORSO:**  
Jessica Seoni  
jessica.seoni@formart.it  
0541 791909

**QUOTA DI  
PARTECIPAZIONE:**  
50.00 € + IVA

**QUOTA SOCIO  
CONFARTIGIANATO:**  
40.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.  
Le date potrebbero subire variazioni.



## Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di alimenti, quali per esempio:

- Baristi, fornai e pizzaioli
- Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali
  
- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

## Calendario

Il corso si svolge in Via Nabucco, 70 a Rimini dalle ore 14:30 alle ore 17:30

## Docenti

Dott. Enrico Braschi, consulente in materia di igiene degli alimenti e formatore accreditato con oltre dieci anni di esperienza di insegnamento.



FORMart sede di RIMINI, Via Nabucco, 70 47922 Rimini  
**T. 0541.791909** - [info.rimini@formart.it](mailto:info.rimini@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

